

## **BAB 1**

### **PENDAHULUAN**

#### **1.1. Latar Belakang**

Perkembangan usaha dagang di Indonesia yang semakin pesat, membuat produsen bersaing dengan ketat dalam hal menciptakan kepuasan konsumen. Semakin banyaknya usaha dagang yang sejenis, membuat perusahaan harus bergerak agresif agar dapat memenangkan pangsa pasar dan meningkatkan pertumbuhan pelanggan, untuk mencapai tujuan perusahaan yang pada dasarnya adalah mencari laba semaksimal mungkin. Banyaknya makanan kuliner yang beredar membuat para produsen menciptakan inovasi baru dalam makanan salah satunya adalah bakso ayam jamur, yaitu ayam dan jamur yang diolah menjadi bakso.

Bakso atau *Meat Ball* menurut Standar Nasional Indonesia (1995) adalah produk makanan yang berbentuk bulat atau lainnya yang diperoleh dari campuran daging ternak (kadar daging tidak kurang dari 50%) dan pati (sereal) dengan atau tanpa penambahan bahan makanan lain, serta bahan makanan yang diijinkan. Wibowo (2003) mengemukakan bahwa bakso sangatlah beragam dan variatif dari ukuran dan bentuk yang dibentuk sesuai keinginan dan permintaan konsumen, misalnya seperti bentuk bulat, segitiga, kotak bahkan berbentuk gepeng atau pipih, dan lain-lain.

Penggunaan daging ayam dalam pembuatan bakso dengan bahan baku daging ayam broiler mulai berkembang di kalangan masyarakat karena daging ayam memiliki banyak kelebihan antara lain termasuk daging putih (*white meat*), lebih disukai, harganya relatif murah, kandungan kolesterol yang rendah, kandungan protein tinggi, lebih empuk dan berkembang baik, lembut, halus, mempunyai *marbling* yang cukup dan jaringan lemak yang minimal (Harimurti, 1992).

Jamur kuping digemari oleh berbagai usia dan ketersediaan jamur kuping cukup banyak sedangkan pengolahannya sedikit. Jamur kuping digunakan sebagai campuran dalam pembuatan bakso ayam jamur karena penggunaan jamur dalam bakso ayam merupakan sebuah inovasi dan upaya diversifikasi produk bakso, memberi tekstur khas pada bakso (*crunch*), menambah serat pada produk bakso karena jamur mengandung serat, dan menambah kesan *juicy* pada bakso ayam. Bakso ayam jamur sudah terbukti bisa diterima dan disukai oleh seluruh konsumen, baik anak-anak maupun hingga dewasa. Hal ini terbukti dari pengalaman yang menjual bakso ayam jamur mulai bulan Juni 2013 hingga sekarang mampu untuk menjual bakso ayam jamur dengan kapasitas 8 kg/hari. Adanya permintaan pasar yang cukup tinggi terhadap bakso ayam jamur, maka dipandang perlu untuk merancang pendirian industri rumah tangga yang bertempat di Simo Gunung Kramat Barat 11, Surabaya.

Bakso ayam jamur yang diproduksi memiliki spesifikasi yaitu bentuk bulat dengan diameter 2,5 cm, dikemas dengan plastik PP 0,8mm, *frozen*, satu kemasan berisi 15 biji dengan harga Rp 23.000,00

## **1.2. Tujuan Penulisan Makalah**

Perlu dilakukan untuk merancang pendirian industri rumah tangga bakso ayam jamur dengan kapasitas 8 kg/hari, serta melakukan analisa kelayakan pendirian industri rumah tangga dari segi teknis dan ekonomi.